39e Année. — Tome LXXVI. N° 1970 Paris, 31 Mars 1932

REVUE DE VITICULTURE

SUR L'EMPLOI DES COLORANTS ET DE DIVERSES SUBSTANCES ORGANIQUES DANS LA LUTTE CONTRE LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES EN PARTICULIER LE MILDIOU DE LA VIGNE

Dans un récent article (*Chimie et Industrie*, vol. 27, N° 1, janvier 1932, p. 15), M. René Marcard vient de publier un intéressant exposé des recherches qu'il a entreprises sur l'emploi des colorants acridiniques dans la lutte contre le Mildiou de la vigne.

Cette publication m'engage à faire connaître les expériences que j'ai instituées déjà dans le vignoble de la Côte-d'Or concernant l'emploi éventuel des matières colorantes et de divers antiseptiques organiques comme agents préventifs ou curatifs du Mildiou.

A la suite des publications de MM. Georges Truffaut et Pastac (*Comptes rendus Acad. des Sciences*, T. 189, p. 1013, 2 décembre 1929 ; Académie d'Agriculture, 11 décembre 1929 ; *Revue de Chimie Industrielle*, février 1930 ; Conférence à la Société Industrielle de l'Est, Bull. de l'Institut Chimique de Nancy, 1930) (1), je me suis mis, dès le début de 1930, en rapports avec des viticulteurs de Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Meursault, Chambolle-Musigny, Savigny-les-Beaune, etc., en vue de faire expérimenter les nouvelles méthodes préconisées par ces auteurs. Dans une Note publiée le 12 juillet 1930, dans l'organe officiel de la Fédération des Associations Agricoles et Viticoles de la Côte-d'Or, de la Chambre d'Agriculture et des services agricoles du département, la *Terre de Bourgogne*, j'exposais les principes des traitements des maladies parasitaires par les matières colorantes et annonçais les essais entrepris, à mon instigation, dans le vignoble bourguignon.

Les premiers résultats de ces essais ont été résumés dans une lettre particulière adressée à M. le professeur Pierre Viala, membre de l'Institut, le 25 août 1930.

L'année 1930 a été une année exceptionnellement défavorable pour le vignoble, car les attaques du Mildiou, en particulier, ont dépassé toutes prévisions, comme intensité et comme durée. Les traitements aux bouillies cupriques ont

(1) Cf. Pierre Viala, Académie d'Agriculture, 8 janvier 1930, p. 42. — Revue de Viticulture, t. 72, p. 41 (1930).

dû être multipliés, et cette situation, loin de constituer une circonstance favorable pour étudier l'efficacité de l'emploi des colorants, a, au contraire, été malheureuse pour nos expériences, car elles n'ont pu être prolongées suffisamment longtemps. En effet, nous avions fait seulement expédier à chacun des expérimentateurs les doses correspondant à quatre traitements, avec le colorant en cause ; or, il en aurait fallu un bien plus grand nombre pour chaque parcelle de vigne ainsi traitée. En outre, devant l'intensité de l'attaque de Mildiou, certains viticulteurs n'ont pu nous apporter le concours promis, faute de main-d'œuvre ; celle-ci étant en effet employée aux sulfatages par la méthode ordinaire, sulfatages qui ont été trois ou quatre fois plus nombreux, dans certains cas, qu'à l'ordinaire.

Quoi qu'il en soit, bien que l'enquête entreprise par mes soins en 1930 n'ait pas eu l'ampleur et la valeur démonstrative que j'avais espérées, les essais ont cependant porté sur environ 80 doses. En 1931, les circonstances n'ont pas permis d'entreprendre la préparation d'une nouvelle campagne, mais je pense pouvoir recommencer les essais sur une échelle plus importante cette année.

Le principe adopté a été le suivant.

Des solutions aqueuses de colorants suffisamment concentrées ont été adressées à chacun des expérimentateurs, dans des flacons numérotés contenant la dose nécessaire pour la charge d'un pulvérisateur, soit environ 15 litres. Il suffirait donc de verser dans ces 15 litres d'eau, le contenu du flacon de colorant et d'ajouter ensuite, en mélangeant bien, la dose correspondante d'une solution concentrée d'un agent mouillant, portant le même numéro.

Les expériences portant sur les mêmes produits ont été répétées autant que possible dans des localités différentes, pour éviter les erreurs de technique.

Les matières colorantes employées appartenaient aux groupes suivants :

1° *Triphénylmétal* : Vert Malachite et Vert Brillant.

2° *Phtaléines* : Rhodamine B (Schultz N° 573 ; Sisley N° 129).

3° *Safranine* ordinaire (Schultz N° 679 ; Sisley N° 135.

4° *Acridine* : Orangé d'Acridine (Schultz N° 603 ; Sisley N° 125) (exempt de zinc). Tétraméthyldiaminoacridine.

5° *Cétone-imide* : Auramine. — Pyoctanine jaune (Schultz N° 493 ; Sisley N° 120).

6° Enfin, mes essais ont porté sur l'*oxy-quinoléine*, composé antiseptique bien connu employé sous les noms de *Quinosol* ou *Sunoxol* ; à l'état de combinaison avec le sulfate acide de potassium, ce dérivé est soluble dans l'eau.

Pour l'application, il est indispensable de mélanger les solutions de colorants ou d'antiseptique avec un agent mouillant, afin que les solutions imprègnent parfaitement la feuille de vigne. Comme agents de ce genre, j'ai utilisé la Brécolane N des Etablissements Kuhlmann et l'Oranite BX des Etablissements Beycopal.

Les expériences préliminaires ont montré qu'une concentration de 2 pour 1000 en agent mouillant était largement suffisante pour obtenir une très bonne

imprégnation des feuilles, et qu'il était même possible de réduire ce taux à la moitié. Toutefois, dans tous les essais, c'est à la teneur de 2 pour 1000 que je m'étais arrêté.

Une considération importante a servi de guide dans le choix des substances colorantes précitées. Il faut tenir compte de ce que beaucoup de colorants floculent ou précipitent complètement avec agents mouillants, qui sont des dérivés polysulfoniques de composés à poids moléculaires élevés, à l'état de sels de sodium en général. C'est ainsi que, par exemple, la chrysaniline ou phosphine, la trypaflavine ou gonacrine, la phosphine NAL (Rhéonine), pour ne citer que les colorants acridiniques, donnent des précipités ou des floculats avec la Brécolane et avec l'Oranite. C'est pour cette raison, qu'ayant observé que certains colorants ne donnant pas ces floculations, finissaient cependant, au bout d'un certain temps, par présenter un léger louche, avec les agents mouillants, j'avais pris la précaution de ne faire mélanger la solution de colorant avec celle de l'agent mouillant qu'au moment même de l'emploi.

Des considérations du même ordre doivent être envisagées concernant la dureté de l'eau employée à la dilution des solutions. M. Beyer, dans une communication faite au *Treizième Congrès de l'Association des Chimistes de l'Industrie Textile*, 1930 (*Bulletin Annuel*, p. 64), a indiqué l'influence du pH sur le pouvoir mouillant d'un bain en teinture ; cette intervention du pH de la solution est aussi à considérer pour les phénomènes de floculation ou de précipitation des colorants avec l'agent mouillant.

D'une manière générale, les essais de traitement ont montré que certains colorants possèdent une action curative et même préventive contre le Mildiou ; ces résultats, bien qu'incomplets, sont en accord avec les indications de MM. Truffaut et Marcard.

Mais il est encore trop tôt pour pouvoir donner une opinion autorisée sur la valeur de ce mode de thérapeutique ; toutefois, les feuilles de vigne traitées préventivement avaient résisté assez longtemps à l'atteinte du Mildiou en 1930, alors que depuis plusieurs semaines des ceps voisins, malgré 5 ou 6 traitements cupriques, étaient envahis par le parasite. Mais, comme il a été dit plus haut, la violence de l'attaque fut telle que les parties des vignes traitées par des colorants, après avoir reçu 3 ou 4 applications, finirent à leur tour, dans la plupart des cas, par être contaminées. Il est vraisemblable que des traitements ultérieurs auraient pu les préserver, au moins partiellement.

Je signalerai tout particulièrement l'emploi de l'*oxyquinoléine* : à ma connaissance, cet antiseptique n'avait jamais été employé à cette date dans le traitement du Mildiou. Notamment, l'Institut Officiel d'Agriculture et de Sylviculture de Berlin-Dahlem avait étudié l'emploi du Quinosol contre les champignons nuisibles à la végétation (Wolenweber, Angew. Botanik, T. II, 1929, fasc. 2), mais le Mildiou de la vigne n'y est pas mentionné. J'ai appris ensuite, vers la fin de 1931, que certains viticulteurs allemands ont essayé le Quinosol en solution sucrée au 1/1.000 avec des résultats satisfaisants (Communication particulière de M. de Golbéry, de la Société Le Quinosol). Je me propose de continuer ces recherches, mais ces premiers essais ont montré que l'action de l'oxy-

quinoléine est déjà efficace à des concentrations beaucoup moindres que celles employées par les viticulteurs allemands.

Au dire des praticiens, l'inconvénient des solutions de colorants ou d'oxyquinoléine serait que celles-ci n'adhèrent pas aux feuilles, et sont éliminées rapidement par la pluie, etc., et leur action serait de ce chef inopérante. Sans discuter ce point de vue, qui demanderait une étude approfondie, il y aurait lieu d'examiner si une addition d'un produit fixateur ou insolubilisant aurait une influence favorable. L'exemple des bouillies cupriques montre qu'un produit insoluble ou peu soluble peut être efficace, bien que le mécanisme de cette action soit encore assez obscur, d'ailleurs (Villedieu, Acad. d'Agric. 5 nov. 1924; Acad. des Sciences, 19 février 1923, p. 534 ; ibid., 8 décembre 1924 ; Acad. d'Agric., 17 déc. 1924 ; Bull. des Sciences Pharmacol., T. 38, p. 25, février 1931).

En ce qui concerne le prix de revient du traitement par les colorants et antiseptiques organiques, la question n'a pas, pour le vignoble bourguignon — et la remarque s'applique à tous les grands crus — une importance capitale : lorsqu'il s'agit de cépages de haute classe, les frais de traitement pourraient sans inconvénient être plus élevés que par les bouillies cupriques. D'autre part, les pulvérisations de solutions colorantes ou organiques sont beaucoup moins pénibles pour les ouvriers que le sulfatage. Ces diverses raisons doivent inciter à poursuivre les recherches pendant un temps suffisant pour avoir une opinion scientifique sur la valeur de ce procédé thérapeutique.

On devra donc considérer ces premiers essais comme des travaux d'orientation.

Il faut aussi observer qu'il est assez difficile d'établir une comparaison entre les concentrations employées par des expérimentateurs différents, et même entre les colorants utilisés. Il est indispensable, pour avoir des résultats bien définis, d'utiliser des produits dont la constitution et la pureté soient bien contrôlées, les marques commerciales étant le plus souvent des mélanges et contenant des charges qui en modifient les propriétés, le chlorure de zinc, par exemple.

Et il importe de tenir compte aussi de l'action physiologique du colorant sur la cellule végétale elle-même : il faut se rappeler que certains d'entre eux sont parfois toxiques pour les organismes vivants ; s'ils sont toxiques pour le parasite, ils sont loin d'être inoffensifs pour l'être qui en devient le support. On en a eu récemment des exemples très caractéristiques, notamment dans le cas des colorants acridiniques, pour lesquels l'action physiologique a particulièrement été bien étudiée chez le lapin, à mon instigation, par MM. Levrat et Badinand, à l'Institut d'Hygiène et de Bactériologie de Lyon, sous les auspices de MM. les professeurs Courmont et Albert Morel.

Nous ne connaissons pas du tout les réactions éventuelles qui seraient produites par un traitement sur une grande échelle par les colorants, sur le développement de la vigne et du raisin, sur le sort de la levure et de la vinification, au cas où les colorants ne seraient pas totalement éliminés, mais subsisteraient même à l'état de traces dans la cuve de vinification.

Il est donc nécessaire que tous les problèmes soient examinés d'une manière

rationnelle : l'expérience, pour être complète, doit être poursuivie jusqu'au terme final, c'est-à-dire le vin. C'est dire quelle est l'ampleur et la difficulté de l'expérimentation. Il faut espérer que, dans cette voie nouvelle, les résultats seront suffisamment encourageants pour que les viticulteurs puissent trouver l'espoir de voir apparaître des méthodes curatives et préventives leur permettant de vaincre les fléaux de la vigne.

Résultats obtenus avec les colorants et l'Oxyquinoléine

Je résumerai dans le tableau suivant les concentrations des produits employés dans cette première série d'essais, étant entendu, comme il a été dit ci-dessus, que l'agent mouillant était toujours à une concentration de 2 pour 1000.

Produit	Concentration de l'emploi	Agent mouillant
—	—	—
Vert brillant L..........	1/2.500	Brecolane
Vert brillant B..........	1/4.000	Oranit
Rhodamine B..........	1/2.700	Brecolane
Safranine B,..........	1/2.500	Brecolane
Orange d'Acridine.......	1/3.000	Brecolane
Auramine..............	1/4.100	Brecolane
Pyoctanine jaune Ral....	1/8.200	Brecolane
Oxyquinoléine :		
a) Sunoxol Ral..........	1/6.250	Brecolane
b) Quinosol..............	1/5.000	Oranit
Quinosol..............	1/10.000	Oranit

Les colorants qui paraissent avoir l'activité curative la plus considérable sur la vigne déjà atteinte par le Mildiou sont l'*auramine* (*pyoctanine*), l'*orangé d'acridine* et la *safranine*. Ensuite, viendraient la *rhodamine* et les *verts*. Ces derniers auraient une influence beaucoup moindre et leur action nécessite généralement deux traitements, pour être sensible sur les parties parasitées.

En ce qui concerne l'action préventive, plusieurs expérimentateurs ont observé que les parcelles de vignes traitées par l'*auramine* et la *pyoctanine* conservent pendant assez longtemps des feuilles et des grappes saines et vigoureuses et ont résisté à de grosses invasions de Mildiou ; alors que les vignes environnantes étaient déjà fortement attaquées, bien qu'ayant subi aux mêmes époques plusieurs traitements cupriques. Cependant, comme il a été dit, lorsque l'influence du colorant a cessé de se faire sentir, après élimination par la pluie, la maladie finit par envahir également les parties en expérience.

Quant à l'*oxyquinoléine* (sunoxol, quinosol), même aux faibles concentrations, son action, tant préventive que curative, a paru tout à fait intéressante aux expérimentateurs qui l'ont employée. Il semble que ce produit présente une activité beaucoup plus marquée que les matières colorantes, et à une concentration relative beaucoup plus petite.

J'ai été à même d'observer, dans la plupart des cas, les effets des traitements qui ont été effectués avec le concours et sous la surveillance de personnes très

compétentes et très expérimentées. J'espère que ces expériences pourront être poursuivies dans un avenir prochain (1).

ANDRÉ MEYER,
professeur de Chimie appliquée à la Faculté des Sciences de Dijon.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nécrologie : André Rozier (Gaston Lavergne). — Résolutions et recommandations adoptées par la Conférence internationale du vin. — Les appellations girondines d'origine. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le temps continue à être très variable. La pluie que nous avons signalée la semaine dernière a été bienfaisante comme nous l'avions indiqué. Les travaux n'ont pas été retardés puisque le vent du Nord sec qui a soufflé avec violence après, a desséché la surface, ce qui a permis de continuer les labours et les déchaussages.

Ces dernières pluies avec temps doux, ont provoqué une montée de sève dans tous les végétaux qui étaient encore endormis, à cause des froids rigoureux de février.

La végétation est en retard de près d'un mois. C'est heureux parce que le dimanche 20 courant, nous avons eu une forte gelée noire le matin. Les flaques d'eau dans la campagne avaient des glaçons. Les rares ceps qu'on avait taillés depuis peu et qui « pleuraient », portaient un petit glaçon à l'extrémité des coursons. Tous les bourgeons qui auraient été sortis n'auraient pas résisté à la forte gelée noire. Des gelées blanches auraient suivi, si le vent sec du Nord n'avait pas soufflé.

Maintenant, le débourrement se fait sur les cépages précoces. Le muscat de Frontignan a déjà des bourgeons. Le carignan ou plant dur n'a pas beaucoup remué ; les bourgeons de l'extrémité des coursons n'ont même pas encore gonflé. Il n'en est pas de même pour les aramons qui partiront bientôt.

Il sera bon cette année de prendre des précautions contre les gelées blanches. Certains préconisent de tailler tard ou de tailler long en hiver, pour retailler en mars ou commencement d'avril. D'autres recommandent de pulvériser sur les coursons, avant le départ de la végétation, une solution de sulfate de fer. Ce qui retarderait de dix ou quinze jours le débourrement.

Tous ces procédés peuvent être bons ; mais comme les gelées blanches sont à craindre jusqu'aux premiers jours de mai, et qu'elles se produisent plus fréquemment en avril qu'en mars, on a beau retarder le débourrement de quelques jours, lorsque les gelées se produisent, il y a des pousses sur tous les cépages. Le mieux est de se préparer, pour éviter le rayonnement dans les matinées de gelées blanches.

Dans le Vaucluse, où les gelées blanches sont particulièrement à craindre, à

(1) C'est pour moi un agréable devoir de remercier particulièrement les viticulteurs qui m'ont obligeamment accueilli et facilité ces expériences, et de citer MM. Challand, maire de Nuits-Saint-Georges, le Comte Lafon, à Meursault, M. Fernand Grivel, maire de Chambolle-Musigny, MM. Charles Jantot, maire, M. A. Rousseau, conseiller d'Arrondissement, M. le Professeur Roupnel, à Gevrey-Chambertin, M. Ch. Noëllat, à Vosne-Romanée, M. Valentin Bouchotte, à Savigny-les-Beaune et M. E. Vadot, à Norges. Je leur exprime ma très vive gratitude et mon entière reconnaissance. Mlle Mathey, assistante au Laboratoire de Chimie appliquée de la Faculté des Sciences de Dijon, m'a apporté un concours précieux pour la préparation des diverses solutions. Enfin, les Etablissements Kuhlmann, et diverses sociétés, comme Le Quinosol, les Etablissements Beycopal, etc., m'ont aimablement procuré un certain nombre des produits employés à ces études.

cause des nombreux cours d'eau et canaux, on vient de tenir une assemblée pour examiner les meilleurs moyens de lutter pour empêcher la destruction des tissus des jeunes pousses pendant les matinées de fortes gelées **blanches. Les** nuages artificiels sont les meilleurs producteurs.

Autrefois, on produisait des nuages au moyen de tas de paille arrosés de goudron. Aujourd'hui, on vend des récipients préparés.

Pendant la grande guerre, on a inventé des procédés perfectionnés pour produire des nuages artificiels contre les attaques d'avions. On peut utiliser les méthodes de l'armée pour éviter le rayonnement pendant les matinées de gelée blanche ; mais il est presque indispensable que des vallons, des vallées entières soient couverts de nuages artificiels. Ce ne sont donc pas des propriétaires viticulteurs séparés qui peuvent lutter contre les gelées blanches. Il faut que ce soient les syndicats agricoles ou les municipalités qui organisent les moyens de défense. Cela en vaut la peine, puisque en une matinée, des centaines d'hectares de vignes peuvent être grillés.

C'est le moment de s'occuper d'organiser la défense. Nous demandons aux viticulteurs, qui n'ont encore rien fait de ce côté de ne pas perdre un moment, surtout pour le Midi, où la végétation se développe rapidement, lorsque le mois d'avril est arrivé.

Pour les fumures, à moins d'avoir des fumiers de ferme non utilisés, il ne faut plus acheter de fumiers ni d'engrais composés à partir d'avril.

Les nitrates de soude et de chaux seuls peuvent s'employer jusqu'en mai.

Si l'on a encore des fumiers de ferme assez bien décomposés, il vaut mieux les employer encore que de les garder jusqu'en novembre prochain. Ils auraient perdu une bonne partie de leurs éléments fertilisants, mais en mettre peu par pied et les éloigner du cep.

Nous rappelons que le premier soufrage peut avantageusement être remplacé, en ajoutant au premier sulfatage, un litre de soufre colloïdal par 100 litres de préparation cuprique. Le colloïde a l'avantage de rendre les diverses préparations cupriques, plus adhésives. Souvent le vent dans notre région fait retarder les premiers soufrages. Avec le mélange de soufre mouillable dans les préparations cupriques, on n'a pas l'inconvénient de se lever de grand matin plusieurs fois pour rien ; parce que, souvent, à 4 heures du matin, le temps est calme ; mais à 5 heures, le vent se lève. Nous parlons surtout pour le Midi de la France où il fait plus de vent qu'ailleurs. Plus tard, lorsque la végétation est un peu avancée, on fait un soufrage au soufre. Il ne faut pas oublier que l'année dernière, nous avons eu de l'Oïdium un peu partout. Les soufrages des mois de mai et juin, sont les meilleurs préservatifs. Nous avons constaté, après les dernières pluies, qu'il y avait beaucoup de petits escargots sur les tuteurs ou contre les pieds de vignes. Ces petits limaçons feront beaucoup de mal aux jeunes bourgeons, si le temps devient humide, au moment du départ de la végétation. Nous recommandons aux viticulteurs de surveiller leurs vignes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les fêtes de Pâques ont un peu contrarié les marchés vinicoles qui se tiennent toutes les semaines, dans les principaux centres viticoles du Languedoc, du Roussillon et de la Provence.

Les cours restent toujours stationnaires avec assez de fermeté, parce que depuis quelque temps, les viticulteurs résistent aux offres du commerce. Il se traite de petites affaires pour alimenter la clientèle. Pas de grandes quantités achetées par une même maison comme cela se pratiquait autrefois. Il n'y a plus de spéculation de la part du gros commerce qui tend d'ailleurs à disparaître, les maisons d'alimentation et même les petites coopératives de ventes venant directement acheter chez le producteur ou dans les caves coopératives de production.

Les vins de 8° à 11° se cotent toujours de 75 à 110 francs l'hecto nu pris à la propriété, suivant qualité et quantité achetée. Pourtant, à la cave coopérative de rouge de Frontignan, qui a un vin uniforme de 11°, on a atteint les prix de 115 à 120 fr. ; mais ce sont des vins de coteaux supérieurs.

Les journaux politiques régionaux, qui ont tous une chronique économique du vin pour s'attirer les viticulteurs, continuent à polémiquer au sujet de l'ap-

plication du statut de la viticulture. Les journaux politiques de nuance avancée défendent le statut et son promoteur. Les autres critiquent avec preuves à l'appui. Nous avons dit notre façon de penser. Le statut pourrait être utile s'il était largement modifié et surtout complété en abaissant les droits de circulation, en interdisant le sucrage complètement. Enfin en supprimant les droits de l'Etat sur les transports.

Mais les dirigeants des grandes associations se sont laissé embrigader par celui qu'on appelle maintenant le « dictateur de la vinasse » et qui, d'accord avec le Gouvernement, n'a proposé que ce qui peut faire entrer de l'argent dans les caisses de l'Etat. Aussi il a été soutenu par celui-ci.

Les 15 francs de droits de circulation par hectolitre de vin avec les taxes perçues sur les transports en chemins de fer produisaient un revenu à l'Etat de 1 milliard annuellement. Aujourd'hui, avec l'application du statut, l'Etat percevra près de deux milliards ; mais il y aura de nombreux fonctionnaires nouveaux à payer.

C'est la viticulture méridionale et algérienne qui paie le milliard supplémentaire. — E. F.

Nécrologie. — André Rozier

La *Revue de Viticulture* publiait récemment une nouvelle qui attrista beaucoup de ses lecteurs : la mort accidentelle de l'un de ses plus anciens correspondants du Sud-Ouest, M. André Rozier, Président de la grande Société d'Agriculture de la Gironde.

M. Rozier, né à Bordeaux le 8 avril 1864, traversant, à l'entrée de la nuit, une rue de cette ville, fut happé, le 30 janvier dernier, par un cycliste imprudent ; le choc fut si violent que notre ami dut être transporté et admis d'urgence à l'hôpital voisin où il expirait bientôt sans avoir repris connaissance.

Ce terrible accident fut vivement ressenti à Bordeaux où la famille Rozier est des plus honorablement connues parmi les plus anciennes de la région. Aussi les obsèques de M. André Rozier donnèrent-elles lieu à une imposante manifestation de sympathie capable d'apporter quelque adoucissement à la douleur des siens, s'il pouvait en exister en pareilles circonstances. Aux côtés du représentant du préfet de la Gironde, se trouvaient les délégués les plus caractérisés des diverses Sociétés que présidait le défunt ou qu'il animait de son zèle infatigable : Société d'Agriculture, Association des Propriétaires de Bordeaux, Syndicat général hippique... ; on y remarquait encore des membres du Parlement, du haut Commerce bordelais et une foule d'amis appartenant à toutes les classes de la société.

M. Rozier possédait dans les environs de Bordeaux, à Izon, le domaine de Frayche et, en Lot-et-Garonne, aux confins de l'Armagnac, près de Mézin, la grande exploitation connue sous le nom de Château du Lion-d'Or-d'Auzac. Il s'y occupait surtout de viticulture et avait converti la seconde de ces propriétés en un véritable champ d'expériences en vue de la reconstitution du vignoble national et de sa défense contre les maladies parasitaires. C'est ainsi que, vers la fin du siècle dernier, il la mit, de la façon la plus désintéressée, à la disposition du ministère de l'Agriculture pour y poursuivre, d'accord avec le signataire de cette Notice, qui en était chargé, ces essais officiels d'où devait ressortir la possibilité de vaincre le Black-Rot menaçant alors de ruiner complètement la France viticole. Les fidèles lecteurs de la *Revue de Viticulture* ont encore présente à l'esprit la remarquable étude rétrospective que M. Rozier publia ici même, l'an dernier, sur cette question jadis bien angoissante. Combien était-il heureux, au cours de la récente campagne, de parcourir avec moi ses belles vignes du Lion-d'Or et de me faire constater qu'il n'y existait plus — et cela depuis de nombreuses années déjà — la moindre trace des redoutables champignons.

M. André Rozier n'était pas qu'un viticulteur des plus distingués, il s'adonnait encore personnellement, dans ses domaines, à l'agriculture générale et à l'élevage sélectionné de la race bovine garonnaise et des chevaux de demi-sang et de pur sang anglais et arabe dont il vit primer force produits dans les Concours de Paris, Bordeaux, Agen, Tarbes, Mont-de-Marsan...

Son activité jamais lassée se manifestait sous bien d'autres formes : il administrait depuis toujours divers Comices et Coopératives agricoles en Gironde et Lot-et-Garonne ; il avait fait partie, autrefois, de la Commission ministérielle de défense contre le Black-Rot, organisant, à cette occasion, de retentissants Congrès. Pendant la grande guerre, il faisait partie de la Commission de la main-d'œuvre agricole, il occupait la mairie de la commune d'Izon où venait s'installer un camp américain ; il dirigeait le Dépôt alimenté de milliers d'hectolitres de vins généreusement offerts par de nombreux producteurs à nos troupes et à nos hôpitaux, il en assurait la répartition correcte. Hier, encore, il siégeait à Paris à la Commission interministérielle de la Viticulture, y défendant les intérêts du Sud-Ouest.

M. Rozier avait pratiquement élargi et consolidé ses connaissances dans de multiples voyages à l'étranger : en Angleterre, Belgique, Hollande, Danemark, Suisse et Italie ; il enrichissait ensuite de rapports substantiels les Actes de la Société d'Agriculture de la Gironde. De même, les colonnes de la *Revue de Viticulture* ont publié d'intéressantes observations du disparu (1).

M. Rozier était, depuis 1921, commandeur du Mérite agricole et jamais cravate ne fut plus justement attribuée. Nous croyons savoir qu'une plus haute distinction — trop longtemps retardée — allait être enfin accordée à ce travailleur qui ne ménageait au service du bien public ni son temps ni une santé parfois chancelante.

C'était le type du bon Français, de l'homme honnête et modeste par excellence, son amitié était des plus sûres et des plus fidèles... C'est un ami de près de quarante ans qui vient lui rendre ici un hommage bien mérité en s'associant intimement au deuil de ceux des siens qui restent et qui pleurent, leur exprimant aussi, avec ses vifs regrets, ceux de la *Revue de Viticulture*.

GASTON LAVERGNE,
ancien chargé de mission pour l'étude du Black-Rot,
délégué du Service de la Défense des végétaux
et de l'Inspection phytopathologique.

Résolutions et recommandations adoptées par la Conférence Internationale du Vin dans sa séance plénière du 11 mars 1932

I. — *Question de la prohibition*

La Conférence,

Considérant les méfaits de la prohibition dans les pays où elle a été imposée par une loi :

Augmentation de la mortalité ;

Augmentation de la toxicomanie, de la criminalité et de l'alcoolisme lui-même ;

Considérant par ailleurs que le vin possède des qualités physiologiques incontestables, scientifiquement démontrées par les médecins, qu'il est utile à la santé de l'homme, quand il est consommé modérément, recommande aux gouvernements :

Que la lutte contre la prohibition soit organisée par la formation d'un front unique international de tous les producteurs ; que les associations nationales de producteurs constituent un fonds de propagande collective pour faire connaître dans les pays prohibitionnistes les qualités hygiéniques et alimentaires du vin ;

Que les producteurs fassent dans leur propre pays une campagne active pour recommander à leurs nationaux, dans les échanges internationaux, la préférence donnée aux marchandises et aux produits des pays consommateurs ;

Que dans les pays où une prohibition de fait existe en raison des prescriptions de la religion, des conversations soient engagées avec les autorités religieuses en vue de rechercher si les conditions de l'évolution, de la civilisation et les transformations apportées par la science moderne dans les méthodes de

(1) Voir A. Rozier : « Le Black-Rot », *Revue de Viticulture*, nos 1905, 6, 7, 8 et 9, des 1, 8, 15, 22 et 29 janvier 1931.

vinification ne sont pas de nature à modifier le point de vue de ces autorités religieuses en vue de permettre aux populations soumises à ces lois, la consommation modérée du vin, boisson essentiellement hygiénique et reconstituante :

Que dans tous les cas, les nations ayant dans leur ressort des colonies ou pays de protectorat s'abstiennent de sanctionner par la loi civile les prescriptions d'ordre religieux interdisant la consommation du vin.

II. — *Mesures prises dans les divers pays viticoles pour obtenir des pays non producteurs la réduction des droits de douane et taxes intérieures sur le vin*

La Conférence Internationale recommande :

1° Qu'une action concertée des gouvernements des pays producteurs de vin soit réalisée, sur l'initiative de l'un d'eux, pour obtenir, d'une part, la réduction dans les dits pays des tarifs de douane appliquant des droits excessifs ainsi que des taxes intérieures grevant le vin, et, d'autre part, dans les pays consommateurs par accords commerciaux en échange d'avantages corrélatifs, la réduction desdits droits et taxes, étant observé que le vin n'est pas un produit de luxe, sans utilité alimentaire, mais, au contraire, suivant l'expression de l'illustre Pasteur, la plus saine et la plus hygiénique des boissons ;

2° Que plus spécialement les droits de douane sur les vins en bouteilles, flasques, dames-jeannes et autres récipients analogues, soient réduits, le cas échéant, à des taux plus modérés ;

3° Que tous les Etats adoptent une nomenclature uniforme en ce qui concerne les vins ;

La Conférence Internationale du Vin, après avoir reconnu le droit, pour une nation productrice, de défendre, particulièrement dans le cas de surproduction, son marché national, — l'importation des vins étrangers ne pouvant constituer que le complément nécessaire à la consommation nationale,

Recommande aux gouvernements d'examiner la suppression ou la simplification des mesures gênantes pour le commerce normal des pays producteurs entre eux.

III. — *Développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin*

La Conférence Internationale du Vin se référant à la résolution qui a été votée sur la limitation des plantations,

Considérant qu'il est indispensable dans l'état actuel de surproduction de vin, de trouver au raisin un autre exutoire que la cuve, recommande :

1° Que, dans tous les pays, les pouvoirs publics facilitent la production, la circulation et la vente du raisin en améliorant les méthodes culturales, en réduisant les droits de douane, en améliorant les transports rapides avec des tarifs raisonnables, en perfectionnant les méthodes d'emballage et de conservation ;

2° Qu'une propagande active soit faite dans tous les pays pour le développement de la consommation du raisin, tant par les groupements de la production et du commerce que par les milieux médicaux et scolaires, qu'une fête du raisin ait lieu notamment, chaque année, dans tous les pays viticoles ;

3° Que les producteurs de raisins de table se groupent en syndicats par régions viticoles et se fédèrent ensuite en une Fédération nationale, appuyée sur une Chambre officielle du raisin avec le concours du gouvernement et des autorités locales ; enfin qu'une Union Internationale pour la création de stations uvales, dans tous les pays viticoles, permette de vulgariser et de populariser la cure de raisin, tout en servant la cause du tourisme et de l'hôtellerie ;

4° Que les raisins de table soient sélectionnés suivant les régions, en recommandant la culture des meilleures qualités aussi bien pour les primeurs que pour les raisins tardifs et en prenant toutes mesures utiles pour accorder un traitement de faveur aux raisins de choix ;

5° Qu'une entente intérieure avec les Compagnies de chemins de fer pour les

tarifs de transports groupés et à prix réduits pendant la période de production du raisin, ait lieu ;

6° Que des frigorifiques soient créés pour développer la conservation des raisins et la fabrication du jus de raisin et de concentrés ;

7° Que soit encouragé par tous moyens appropriés le développement de la production et de la consommation des sirops, des sucres concentrés, confitures et autres sous-produits du raisin, et l'emploi des sirops de raisin dans la fabrication des vins de liqueur.

IV. — *Limitation des plantations et sélection des cépages*

La Conférence Internationale du Vin recommande :

1° Que soient prises, dans tous les pays viticoles, des mesures tendant à la limitation des plantations et même à leur arrêt, pendant une période de plusieurs années ;

2° Recommande aux gouvernements que des mesures soient prises pour défendre la production des vins de qualité sacrifiée dans le passé à la production de la quantité ;

Dans ce but, elle émet le vœu que l'on évite autant que possible les nouvelles extensions de terrains de plaine, propres à d'autres cultures, et que les principes, notamment du choix des cépages et des taxes sur les gros rendements, soient étudiés par les différents pays, afin de discipliner la culture de la vigne et de combattre la production du vin de qualité inférieure ;

3° Elle recommande aux gouvernements de prendre toutes mesures nécessaires pour interdire le mouillage à la racine ;

4° Elle recommande aux gouvernements de faire connaître à l'O. I. V. les mesures qu'ils auront prises sur les questions touchant à la limitation des plantations.

V. — *Problème des hybrides*

La Conférence Internationale du Vin, en conformité des vœux émis par le Congrès de Bucarest, saisie de la question des Hybrides producteurs directs,

Constatant qu'à l'heure actuelle, ils ont donné de graves mécomptes dans la plupart des pays où ils ont été plantés ;

Reconnaissant les éminents services rendus par la génétique dans toutes les branches de l'agriculture, reconnaissant la part grandiose de l'hybridation dans l'œuvre de la reconstitution post-phylloxérique ;

Estime, à l'unanimité, que les études et les recherches des hybrideurs doivent être poursuivies dans tous les Etats, ainsi que les expérimentations régionales relatives à leur adaptation et à leur affinité ;

Il y a lieu d'interdire dans les régions de grands crus et de vins de qualité les hybrides producteurs.

Pour les autres vins, la Conférence invite les gouvernements, suivant les contingences et l'opportunité pour chacun d'eux, à prendre les mesures nécessaires pour en réglementer, en limiter et au besoin en interdire l'emploi.

Les travaux des stations expérimentales et les observations recueillies avec des données techniques devront être surveillés et contrôlés officiellement par les gouvernements, centralisés par l'O. I. V. et publiés par ses soins.

VI. — *Développement de la distillation du vin et emploi des alcools de vin*

La Conférence Internationale du Vin, en présence du fait maintes fois constaté et rappelé au cours de ses travaux que le déséquilibre existant entre une production excessive et une consommation déficiente est une des causes les plus graves de la crise mondiale qui frappe la viticulture ;

Estime, sans préjudice des autres mesures étudiées par elle, que l'un des plus sûrs moyens, consacré d'ailleurs par une expérience séculaire, de remédier à cette situation menaçante et dangereuse, est de rechercher dans la distillation du vin et de ses sous-produits la soupape de sûreté, efficace et certaine, qu'elle doit donner à la production viticole.

Elle recommande à cet effet aux pays producteurs :

1° D'encourager par tous les moyens, notamment par la création de distille-

ries de vin et des sous-produits de la vigne — en réservant à ses derniers alcools le même traitement qu'à l'alcool de vin — cette distillation et de ne pas hésiter à y recourir largement dès que la surabondance des récoltes risque de frapper ces pays d'une crise ;

2° De ne pas hésiter, en prenant les dispositions législatives appropriées, à diriger vers la distillation des vins dits « anormaux » et dont la constitution insuffisante n'est pas de nature à donner au consommateur les garanties qu'il est en droit d'exiger ;

3° De viser, dans les mêmes législations, au but essentiel que le marché de l'alcool vinique et de ses dérivés soit aussi large que possible, qu'il doit être assuré notamment de trouver son exutoire dans la consommation de bouche (vins de liqueurs, mistelles, etc...) non seulement pour des raisons d'intérêt économique, mais aussi parce que ce débouché est légitime, consacré par une longue expérience et qu'il répond le plus sûrement au goût des consommateurs et à la nécessité d'assurer la pureté des produits alimentaires ;

4° D'établir une séparation absolue entre l'alcool dérivé de la vigne et l'alcool industriel : le premier, comme il est dit ci-dessus, assurant la consommation de bouche ; le second étant systématiquement dirigé vers les emplois industriels ou le moteur, de telle sorte qu'en aucun cas ils ne puissent se concurrencer tout en trouvant chacun les applications qui les concernent et qui répondent d'ailleurs à l'intérêt général des pays producteurs et à l'épuisement progressif des carburants minéraux.

La Conférence Internationale du Vin recommande enfin aux pays qui utilisent encore l'acide pyroligneux pour la fabrication du vinaigre, d'en interdire l'emploi et d'y substituer de l'alcool vinique ou provenant des sous-produits de la vigne.

Elle invite tous les pays producteurs de vins à procéder à la distinction nécessaire des alcools de bouche et des alcools industriels en vue que, compte tenu des besoins de leur économie particulière, ils adoptent, autant que possible, une politique de l'alcool qui assure à l'alcool de vin les débouchés indispensables pour préserver la viticulture du péril pressant qui la menace.

VII. — *Lutte contre les fraudes et la concurrence déloyale. — Protection des appellations d'origine. — Le sucrage des vins. — La lutte contre les boissons de fruits ou de raisins secs portant le nom de vin.*

La Conférence Internationale du Vin recommande :

1° Que soient adoptées, par les divers pays, toutes les lois permettant de rendre effectives des sanctions sévères contre les fraudes, la concurrence déloyale et les usurpations d'origine ;

Que l'O. I. V. soit chargé d'étudier, en vue de leur coordination, les travaux et les législations de tous les pays, pour l'unification des lois sur les fraudes ; que dans chaque pays, notamment, des textes fixent, chaque année, et pour chaque région, après enquête, les caractères que doivent présenter les vins pour être considérés comme propres à la consommation, en mettant des limites aussi étroites que possible, notamment pour le degré alcoolique ;

2° Que soit considérée comme illicite, entre autres pratiques, l'addition d'eau dans les moûts et le vin, et que l'addition de sucre ou d'alcool ne puisse se faire qu'avec les matières provenant du raisin ou de la distillation du vin ;

3° Que ne puisse être vendu sous le nom de vin aucun produit contraire à la définition internationale du vin, notamment les boissons provenant de raisins secs ou de la fermentation de fruits ou de légumes ;

4° En ce qui concerne les appellations d'origine, la Conférence recommande aux Etats d'adopter des mesures législatives réglementaires en vue :

a) De garantir, dans les pays producteurs, la qualité des vins auxquels sont appliquées des appellations d'origine, ainsi que l'authenticité des vins mis dans le commerce et exportés avec de telles appellations (la Conférence considère à cet égard que l'exportation des vins bénéficiant d'appellations d'origine, à des prix inférieurs à ceux qui sont pratiqués à la production dans les régions d'origine, doit être considérée comme constituant une présomption de fraude ;

b) De garantir dans tous les pays importateurs et consommateurs, et d'une

façon générale dans le trafic international, l'authenticité des vins qui ont été expédiés par les pays producteurs avec des appellations d'origine mentionnées dans des documents officiels accompagnant ces vins ;

c) De faciliter l'intervention en justice des groupements professionnels intéressés afin de leur permettre de contribuer efficacement à l'application des mesures visées ci-dessus ;

d) De recommander aux groupements intéressés à la défense des appellations d'origine la création de surmarques collectives, divulguées auprès des consommateurs par une publicité appropriée ;

5° La Conférence appelle l'attention des Etats sur les abus en matière d'appellations d'origine qui se produisent dans les ports francs et elle recommande de prendre des mesures pour les rendre impossibles ;

Considérant que, dans certains ports francs, l'on fabrique des vins secs et doux qui sont offerts au commerce comme vins originaires de certains pays, ce qui constitue une concurrence déloyale et une fraude manifeste, la Conférence recommande que des mesures sévères soient prises par les divers Etats, pour la protection aussi des vins non protégés par une appellation d'origine, au moyen de certificats officiels, constatant que les vins dont il s'agit sont des produits naturels des pays d'origine ;

6° La Conférence recommande que la question de la révision de l'Arrangement de Madrid, en ce qui concerne les clauses relatives à la protection des appellations d'origine des produits vinicoles, soit mise à l'ordre du jour d'une prochaine Conférence et qu'en attendant l'O. I. V. se charge d'étudier, en vue de leur coordination, les législations et règlements relatifs aux appellations d'origine ;

La Conférence recommande aux Etats de pratiquer, dès à présent, une politique d'accords bilatéraux qui, tout en tenant compte des situations particulières aux différents pays, sera susceptible de hâter le développement de la protection des appellations d'origine ;

7° La Conférence recommande aux Etats de s'abstenir de pratiquer le dumping sous ses diverses formes.

VIII. — *Etablissement des casiers viticoles*

La Conférence Internationale du Vin recommande l'établissement annuel, dans chaque pays producteur, d'une enquête rapide et précise sur la composition des vins de l'année en s'entourant de toutes garanties pour les prélèvements des échantillons et pour la précision des analyses.

Elle recommande enfin que les résultats de ces enquêtes, dans les divers pays, soient collationnés et publiés par l'Office International du Vin.

(*A suivre.*)

Les appellations girondines d'origine. — « La Société d'Agriculture de la Gironde, soucieuse de maintenir le prestige des appellations girondines d'origine des vins et vu les lois de 1919 et du 22 juillet 1927, croit nécessaire de rappeler au vu de ces lois les usages traditionnels et constants de la Gironde ;

Le texte législatif dit nettement : « L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes *propres à produire le vin de l'appellation* ». Les travaux préparatoires insistent sur le rôle essentiel de la nature du sol, et le discours de M. Capus, auteur de la proposition de loi, lors de la discussion à la Chambre des Députés, dit très explicitement : « La loi aura pour effet de restreindre à l'intérieur de la région délimitée, les surfaces ayant droit à l'appellation d'origine par une sorte de choix, de sélection *des terrains nobles qui ont créé et peuvent maintenir la valeur de l'appellation* ». S'inspirant de ces textes, la Société d'Agriculture constate que dans le Bordelais :

1° La nature *géologique* du terrain a toujours joué un rôle primordial dans le droit aux appellations, aux termes de tous les ouvrages et de tous les usages immémoriaux.

2° Seuls doivent être considérés comme loyaux et pris en considération les

usages qui ont créé et peuvent maintenir la valeur de l'appellation. C'est par un véritable abus que des vins provenant de terrains inférieurs ont momentanément pris un nom illustre et c'est cet abus que le législateur de 1927 a voulu supprimer ».

Bibliographie

Histoire de la vigne et du vin en Italie (texte italien), par A. Marescalchi, sous-secrétaire d'Etat à l'agriculture et G. Damano (Milan. Enrico Gualdoni). — 1er volume 1931. — L'Italie seule, nous dit M. Marescalchi dans sa préface, malgré l'immense richesse de ses documents historiques, ne possédait pas de livre italien sur l'histoire de la vigne et du vin ; la France avait le beau livre de Billiard, l'Allemagne celui de Bassermann Jordan, en Italie rien que quelques publications éparses et de nombreux mémoires isolés. Le sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture a voulu, avec son collaborateur G. Damano, combler cette lacune en publiant, en 3 volumes, une belle histoire de la vigne et du vin dans la péninsule italienne dont le premier volume vient de paraître. Et cette publication est une œuvre de maître et d'artiste par son format, son texte, le papier, la beauté et la richesse des illustrations et le tirage d'un maître imprimeur. Rien d'aussi luxueux et d'aussi complet n'approche de la munificence de cette édition. D'ailleurs, depuis quelque temps, l'Italie, ou plutôt le gouvernement italien, fait des prodiges pour les publications agricoles et viticoles, et même pour les encouragements donnés à la presse technique, dont certains journaux sont d'un luxe d'édition que peuvent difficilement couvrir les abonnés.

Le 1er volume de l'œuvre de MM. A. Marescalchi et G. Damano, de grand format (25 × 35), 291 pages et 304 superbes gravures, 10 planches, peut tenter non seulement les historiens, mais aussi les bibliophiles et tous les viticulteurs. Les documents iconographiques, dont l'Italie est si riche, y sont largement et magnifiquement reproduits ; ils sont éclectiquement choisis pour illustrer et renforcer le texte. Ce texte comprend 14 chapitres en 2 parties ; les 14 chapitres correspondent aux diverses périodes historiques étudiées d'après les monuments anciens de l'Italie. Ils sont précédés par une étude des vignes fossiles du tertiaire et du quaternaire et des périodes préhistoriques (cités lacustres), toujours d'après les documents italiens. L'étude de cette partie a été rédigée par le professeur Giovanni Negri ; le professeur Goffredo Bendinello a rédigé la 2e partie, la plus importante de ce premier volume sur la vigne et le vin d'après les monuments anciens de l'Italie.

Ce beau livre fait honneur à M. A. Marescalchi et à ses collaborateurs et aussi à l'Italie. — **P. Viala.**

La Charcuterie à la Campagne, par H. Babet-Charton. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e). Un volume 18 × 12 de 152 pages avec 40 gravures et photogravures et une couverture en trois couleurs. Broché : 10 francs ; franco : 11 francs.

En ce moment, en raison de l'état du marché, on a le plus grand intérêt, à la campagne, à sacrifier et à utiliser sur place les porcs que l'on a élevés. Dans cet ordre d'idées, beaucoup de personnes souhaitaient la publication d'un petit manuel dans lequel on trouverait tous les renseignements nécessaires pour la fabrication de la charcuterie familiale suivant les anciennes et bonnes formules. Le présent ouvrage correspond à ce désir et comprend, après un chapitre de généralités, tous les renseignements circonstanciés, avec photographies, sur le sacrifice du porc, l'épilage, le grillage, le lavage, le grattage et le découpage.

Une étude spéciale est faite sur la fabrication des différents boudins (vingt recettes). Les andouillettes et les andouilles sont l'objet du chapitre VI, puis, successivement, trouvent leur place : saucisses et saucissons ; pâtés, fromages de tête, galantine ; langue et pieds ; graisse, rillettes et rillons ; la salaison ; les saumures ; les jambons ; le fumage ; les différents emplois du porc frais.

Voici un ouvrage qui certes rendra les plus grands services. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 115 à 125 francs ; 9°, 130 à 140 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; Corbières 11°, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus, 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 280 à 350 fr. Mâconnais, 225 à 260 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 380 à 420 fr. Mâcon, 1res côtes, 525 à 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 10 fr. 50 à » fr. ». Distillerie, » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (28 mars 1932).* — *Cote officielle* : Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. » ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 720 fr. à 730 fr. ; trois-six de marc 86°, de 675 à 685 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 665 à 675 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (29 mars). — Vins rouges, 8 à 10°, de 78 à 110 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°. » fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (28 mars). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (27 mars). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 25 à 10 fr. » le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (26 mars). — Vins de 9 fr. » à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (26 mars). — De 9 fr. 25 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (24 mars). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 168 fr. à » fr. »; orges, 94 fr à 98 fr.; escourgeons, 76 fr. à 78 fr.; maïs, 77 fr. » à 81 fr. »; seigle, 96 fr. » à 98 fr. »; sarrasin, 104 fr. à 115 fr.; avoines, 99 fr. à 110 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 59 fr. 57 à » fr. ». Buenos-Ayres, 40 fr. 32 à » fr. ». Chicago, 47 fr. 45 à 53 fr. 87. — Sons, 55 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 44 à 50 fr.; remoulages, de 65 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 120 fr.; sterling, 90 à 100 fr.; Rosa, 120 à 125 fr.; Nouvelle d'Algérie, 220 à 280 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 725 fr.; Féveroles, de 85 à 110 fr.; luzerne, de 550 à 850 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 214 fr. » à 216 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 6 fr. » à 17 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 20. — Longe, de 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre**, gros cristaux, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — Chaux blutée, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Mandarines d'Algérie, 550 à 720 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 35 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 320 à 410 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Pois verts, de 525 à 620 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.300 à 1.600 fr. — Artichauts Alger, 125 à 225 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 125 à 400 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 300 fr. — Laitues du Midi, 60 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.